

Паштет

Вам понадобится

| | |
|-----------------|----------|
| Куриная печень | 500 г |
| Морковь | 100 г |
| Лук | 100 г |
| Сливочное масло | 100 г |
| Соль, перец | по вкусу |
| Лавровый лист | 1 шт |
| Молоко | 100 мл |

Приготовление

1

Печень замочить в молоке на 30 минут. Затем отварить ее с морковью, луком и лавровым листом. Смешать отварные ингредиенты и сливочное масло, пропустить через мясорубку с мелкой решеткой до однородной консистенции. Добавить соль, перец, при необходимости — немного бульона или масла, чтобы паштет стал мягче. Сложить в контейнер и охладить.